

年級	二年級	課程設計者	林秀琴	教學總節數 /學期(下)	20
年級課程主題 名稱	在地健康好滋味		符合校訂課程類型	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 <input type="checkbox"/> 第二類 <input type="checkbox"/> 第三類 <input type="checkbox"/> 第四類	
學校願景	品格、健康、國際觀 勤學、創意、富美感		與學校願景呼應之說明	1. 健康 2. 創意 3. 富美感	
核心素養	<p><i>E-A3 具備擬訂計畫與實作的能 力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。</i></p> <p><i>E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本 素養，促進多元感官的發展，培養 生活環境中的美感體驗。</i></p>		課程目標	1. 培養學生認識在地食物營養能力，並能用在的 食材以創新思維方式，擬定實作計畫，配合當地 日常生活情境，完成在地創意料理料理。 2. 培養學生運用多元感官探索，欣賞料理的視覺 美，品嚐料理的味覺美。並能運用藝術創作與欣 賞的素養培養對生活環境中多元的美感體驗。	

	<p>E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力，理解並遵守社會道德規範，培養公民意識，關懷生態環境。</p>		<p>3. 知道健康食材與環境息息相關，培養學生理解並遵守道德規範，具備個人生活道德知識與是非判斷能力，從愛鄉土出發，為生活環境付出，培養公民意識並關懷生態環境。</p>
--	--	--	---

教學進度	單元名稱	教學重點 (教學活動)	連結 領域	學習表現	自編學習內容	教學目標 (學習目標)	評量方式	教學資源	節數
	健康飲食 我知道(4)	<p><b>活動一：健康與我(2)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師選取網路影片播放，學生觀賞。</li> <li>2. 學生發表從影片中看到的訊息。</li> <li>3. 小組討論</li> <li>4. 教師綜合學生提出訊息歸納整理。</li> <li>5. 完成學習單。</li> </ol> <p><b>活動二：健康飲食身體壯(2)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師拿出一些圖片，讓學生分類健康食物與不健康食物。</li> <li>2. 學生分享圖片的訊息。</li> </ol>	生活 健康  健康	<p>1a-I-1 認識基本的健康常識。</p> <p>2b-I-1 接受健康的生活規範。</p> <p>4a-I-1 能於引導下，使用適切的健康資訊、產品與服務</p> <p>2a-I-1 發覺影響健康的生活態度與行為。</p>	<p><b>健康飲食任我行(4)</b></p> <p>從網路影片中提取健康訊息並分享。</p> <p>從圖片中找出健康食物</p> <p>完成健康與我學習單</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識基本健康常識。</li> <li>2. 了解健康生活規範，並落實日常生活中。</li> <li>3. 能知道正確獲得健康資訊的方式，使用健康產品與服務。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能分辨健康食物。</li> <li>2. 能發覺健康食物對生活健康的影響。</li> <li>3. 能養成健康生活態度與行為。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口頭回答影片中的問題。</li> <li>2. 口頭說出至少三樣讓身體健康的辦法。</li> <li>3. 完成健康知識學習單</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組合作將圖片分類(健康食物與不健康食物)</li> <li>2. 小組討論健康食物對生活的影響，並口頭分享。</li> <li>3. 口頭回答健康飲食好習慣(至少三項)</li> </ol>	<p><a href="https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&amp;search_query=%E6%B4%97%E8%85%8E">https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&amp;search_query=%E6%B4%97%E8%85%8E</a></p> <p>E 學習單</p> <p>食物和食品 圖卡 學習單</p>	4

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 小組分享分類成果，並說明原因。</li> <li>4. 教師綜合學生提出訊息歸納整理。</li> <li>5. 完成學習單</li> </ol>							
<p>第 (9) 週 - 第 (12) 週</p>	<p>塭港有機 蚵(3)</p>	<p>活動一：塭港特產(1)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師提問：塭港的居住型態？塭港有哪些讓你覺得美的地方？</li> <li>2. 老師提問家人的主要工作型態？</li> <li>3. 學生回答塭港是漁村型態，漁產是特產，為有特色是蚵。</li> <li>4. 完成學習單。</li> </ol> <p>活動二：有機蚵與我(2)</p>	<p>生活 健康</p> <p>生活</p>	<p>5-I-4 對生活周遭人、事、物的美有所感動，願意主動關心與親近。</p> <p>6-I-4 關懷生活中的人、事、物，願意提供協助與服務。</p> <p>6-I-5 覺察人與環境的依存關係，進而珍惜資源，愛護環境，尊重生命。</p>	<p>塭港有機蚵(3)</p> <p>口頭分享上學途中景象</p> <p>口頭分享家人工作</p> <p>畫出塭港漁村養蚵地方，並簡單說明</p> <p>口頭回答家中煮過的蚵料理，並完成學習單。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能說出至少三項人事物是感動人的塭港之美。</li> <li>2. 願意主動關心與親近塭港的在地美。</li> <li>3. 將塭港蚵之美寫或畫在學習單當中。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能說出家人養蚵環境，並關懷環境是否健康。</li> <li>2. 能說出有機蚵的養殖環境，覺察人與環境依存關係。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口頭回答： (1)塭港社區型態。(漁村)。 (2)家人的主要工作型態。 (3)塭港最具代表性產物(蚵)</li> <li>2. 畫出蚵與塭港的學習單。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口頭回答養蚵地點與養蚵環境。</li> <li>2. 畫一張養蚵環境學習單。</li> <li>3. 說出一道家人常煮蚵料理，並判斷此</li> </ol>	<p>蚵與塭港的學習單</p> <p>養蚵環境學習單 我的料理學習單</p>	4

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師提問:家人的蚵養在甚麼地方? (回家詢問家長)</li> <li>2. 家人養蚵的地方有沒汙染?</li> <li>3. 畫一張家人養蚵的環境,並簡單說明。</li> <li>4. 老師提問:家人如何烹煮蚵?添加哪些食材?食材來源? (回家詢問家長)</li> <li>5. 完成一張學習單</li> </ol>				<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 能說出一道有機料理的完成步驟 了解料理的完成,需人與環境和諧共存,進而做到愛護環境,珍惜資源並尊重生命。</li> </ol>	<p>料理是否為有機料理?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 畫出我的料理學習單,</li> </ol>		
<p>第(13)週 - 第(15)週</p>	<p>創意有機蚵料理(4)</p>	<p>活動一：大家一起來嘗鮮(2)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師播放幾道常見蚵料理烹煮影片</li> <li>2. 請小組討論影片中哪些</li> </ol>	<p>健康生活</p>	<p>1a-I-1 認識基本健康常識。 4a-I-2 養成健康生活習慣。</p>	<p>創意有機蚵料理(4)</p> <p>影片欣賞 小組討論分享 完成料理學習單</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 能認識基本健康常識,並說出有機蚵料理應具備健康要素。</li> <li>5. 知道有機飲食是健康飲食要件之一,能在生活中</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組討論有機蚵料理具備要件,並上台分享。</li> <li>2. 口頭回答影片中料理可</li> </ol>	<p>蚵料理影片 <a href="https://www.youtube.com/results?search_query=%E8%9A%B5%E6%96">https://www.youtube.com/results?search_query=%E8%9A%B5%E6%96</a></p>	4

		<p>是有機料理? 哪些不能說 是有機蚵料 理?</p> <p>3. 小組分享 4. 小組討論：協 調組員下次 帶一道料理 4. 回家和家人 討論</p> <p>活動一：小小美 食家(2)</p> <p>1. 先說明蚵料 理完成步驟 2. 小組討論，各 組的蚵料理 是否為有機 料理? 3. 大家一起來 品嚐 4. 完成學習單</p>	<p>語文 健康 生活</p>	<p>2-I-1 以正確發音 流利地說出語意完 整的話。 1a-I-1 認識基本的 健康常識。 7-I-5 透過一起工 作的過程，感受合 作的重要性。</p>	<p>1. 小組討論 2. 美食嘗鮮體 驗 3. 完成學習單</p>	<p>養成健康飲食的 習慣。</p> <p>1. 能正確流利與食 完整的說出有機 蚵料理的完成步 驟。 2. 認識飲食當中的 健康常識，並判 斷料理是否有機 3. 透過有機蚵分 享，感受合作的 重要性，並學會 共同分享與合作 學習。</p>	<p>否判斷是否 有機 3. 小組是否達成 協調。</p> <p>1. 口頭回答： (1)料理的烹 煮過程。 (2)是否為有 機料理? 2. 品嚐美食是 否能遵守用 餐禮儀 3. 完成小小美 食家學習單。</p>	<p>%99%E7%90%</p> <p><u>86</u></p> <p>小小美食家 學習單</p>	
--	--	---	-------------------------	---	--	--	--	---	--

<p>第 (16) 週 - 第 (20) 週</p>	<p>蚵保鮮達人(5)</p>	<p>活動一：保鮮與健康(3)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 老師提問：食物太多吃不完怎麼辦？</li> <li>2. 學生討論回答</li> <li>3. 老師播放影片：古時候的人，和現在的人處理方式</li> <li>4. 老師提問：家人如何處理吃不完的新鮮食物？</li> <li>5. 學生討論回答 完成學習單</li> <li>6. 煮過的食物如果沒吃完，如何處理？</li> <li>7. 食物的保鮮與健康的關係</li> <li>8. 在地特產 - 蚵，如何保鮮？(新鮮蚵</li> </ol>	<p>健康 生活</p> <p>生活 健康</p>	<p>Ea-I-1 生活中常見的食物與珍惜食物。</p> <p>6-I-5 察覺人與環境的依存關係，進而珍惜資源，愛護環境、尊重生命。</p> <p>2-I-2 觀察生活中人、事、物的變化，覺知變化的可能因素。</p> <p>4-I-2 使用不同的表徵符號進行表現與分享，感受創作</p>	<p>蚵保鮮我知之(5)</p> <p>分組討論食物保存方式</p> <p>討論食物保鮮與健康關係</p> <p>討論新鮮蚵與料理過的蚵保鮮方式</p> <p>畫出保鮮小撇步學習單</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蚵保鮮影片</li> <li>2. 分享家人做法</li> <li>3. 老師統整</li> <li>4. 完成學習單</li> <li>5. 保鮮方式不是萬靈丹，</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. 能說出蚵料理是日常生活中常見在地食物，並養成珍惜食物的好習慣。</li> <li>7. 能說出 3-5 項蚵保存方法，覺察出食物保鮮與健康的關係，進而懂得愛惜食物珍惜食物。</li> <li>8. 知道食物環境與健康互相依存，進而能愛惜資源愛護環境與尊重生命，共享和諧生活。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 觀察生活中的人事物都會改變，覺知不管是新鮮蚵或料理蚵都不可能永久保存。</li> <li>2. 探討新鮮蚵或蚵料理腐敗的因</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 口頭回答保存食物的方法(至少三項)</li> <li>2. 小組討論買回來的食物與烹煮過的食物何保鮮?上台分享</li> <li>3. 口頭回答食物保鮮與健康的關係</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組討論口頭回答蚵保鮮的，方式(新鮮蚵與烹煮過的蚵)</li> <li>2. 畫出我所知道的保鮮方法學習單</li> </ol>	<p>食物保存</p> <p><a href="https://www.youtube.com/results?search_query=%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%BF%9D%E5%AD%98">https://www.youtube.com/results?search_query=%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%BF%9D%E5%AD%98</a></p> <p>8</p> <p>保鮮小撇步學習單</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=ttfMOVImXW8">https://www.youtube.com/watch?v=ttfMOVImXW8</a></p> <p>W8</p>	<p>5</p>
--	-----------------	---	-----------------------------------	--	--	---	--	--	----------

		<p>與料理蚵)</p> <p>9. 學生根據經驗討論</p> <p>10. 回家和家人討論</p> <p>活動二：畫話我的撇步(2)</p> <p>1. 學生分享和家人討論的保鮮方式</p> <p>2. 老師把上網查詢到的資訊提供給學生</p> <p>3. 小組討論歸納可行的保鮮方式</p> <p>4. 畫出我的保鮮撇步</p> <p>5. 綜合討論：不管任何保鮮方式都不能放太久，應該養成珍愛食物的好習慣，避免浪費。</p>	<p>的樂趣。</p> <p>1a-I-1 認識基本健康習慣。</p>	<p>應珍惜食物養成正確飲食好習慣。</p>	<p>素，進而覺察保鮮的方式與重要。</p> <p>3. 運用繪畫方式以不同表徵符號，將蚵保鮮的方式呈現出，並和同學分享，享受創作樂趣。</p>			
--	--	---	-------------------------------------	------------------------	--	--	--	--



教材來源	<input type="checkbox"/> 選用教科書 (                    ) <input checked="" type="checkbox"/> 自編教材
本主題是否融入資訊科技教學內容	<input checked="" type="checkbox"/> 無 融入資訊科技教學內容 <input type="checkbox"/> 有 融入資訊科技教學內容 共 (                    ) 節 (以連結資訊科技議題為主)
特教需求學生課程調整	<p>※身心障礙學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有-智能障礙(0)人、學習障礙(0)人、情緒障礙(0)人、自閉症(0)人</p> <p>※資賦優異學生：<input checked="" type="checkbox"/>無 <input type="checkbox"/>有</p> <p>※課程調整建議(特教老師填寫):</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p style="text-align: right;">特教老師簽名: 普教老師簽名:</p>